Ran an den SPECK!

TEXT **GABRIELE HEINS** FOTOS **TOBIAS TRAPP**

Seit mehr als 30 Jahren stellt Henning Basedahl einen der **besten Schinken Deutschlands** in Handarbeit her. Nun präsentiert er ein neues Ass: Prachtstücke vom Susländer Schwein

Noch einmal öffnet er kurz die Stahltür, eine Qualmwolke dringt furchterregend aus der Räucherkammer, die Wände sind mit dicker, schwarz glänzender Patina bedeckt, der Teppich aus Buchenholzspänen lodert wie wild. „So sieht eine ordentliche Raucherlunge aus“, sagt Henning Basedahl, grinst und schaut wohlwollend auf die Schinken, die von der Decke baumeln und hier ihren letzten, entscheidenden Schliff bekommen. Dann heißt es: fünf Tage keine Ruhestörung, die Raumtemperatur schonend niedrig, digital kontrolliert. Wenige Wochen, bevor die ersten Spargelstangen auf unseren Tellern liegen, wird in der Schinkenmanufaktur Basedahl in der Nordheide ordentlich Dampf gemacht. Wo sonst 120 Schinken am Tag verarbeitet werden, sind es jetzt 350. Doch auch wenn der Chef und seine Mitarbeiter Sonderschichten fahren, hektisch wird es hier deshalb noch lange nicht. Zeit und liebevolle Feinarbeit sind die wichtigsten Zutaten, damit der Schinken aus dem Dorf Hollenstedt zu einem der besten in Deutschland wird.

Mit Genuss ist Henning Basedahl aufgewachsen. Die Eltern hatten einen Lebensmittelladen im 40 Kilometer entfernten Hamburg, stiegen 1975 aber auf Schinkenproduktion um, weil die Hollenstedter Nachbarn sagten: „Mit Schinken arbeitet ihr weniger und verdient mehr.“ Sohn Henning absolvierte eine kaufmännische Ausbildung, genoss die Arbeit bei einem Großhändler für Feinkostprodukte und überhaupt sein Leben in Hamburg – bis sich sein Vater bei der Arbeit schwer verletzte. Umgehend kehrte er nach Hause zurück und übernahm 1996 die Geschäfte. Aus dem „schnuckeligen Betrieb“ der Eltern formte Henning Basedahl eine erfolgreiche Marke, machte den Schinken zu seiner Mission. Dabei unterstützen ihn 19 Mitarbeiter, darunter seine Schwester Kirsten, die fürs Marketing, den schönen Feinkostladen sowie den modernen Look des Unternehmens zuständig ist. Für sein Produkt gibt Henning Basedahl alles: Persönlich präsentiert er Kostproben in hochwertigen Supermärkten und Feinkostläden, tourt quer durch Deutschland zu Kunden. In den Anfangsjahren fragte er in fremden Städten einfach die elegantesten Menschen nach den besten Lebensmitteladressen, sagte zu den Marktleitern: „Geben Sie mir zwei Minuten!“, überzeugte nicht mit Power Point, sondern mit einer köstlichen Scheibe zur Verkostung. So hat der Mann, der sich „Schinkenhöker“ nennt, auch eine eingeschworene Fangemeinde in München: Basedahl-Schinken gehört seit 1990 zum Stammrepertoire von Feinkost Käfer, thront souverän zwischen San Daniele und Jamón Ibérico. „Ein herausragend gutes Produkt“, meint Einkäufer Matthias Jaeger. „Man schmeckt mit jedem Bissen den Norden, den Rauch, das Kantige.“

Dieser Geschmack ist kein Zufall. Schinkenherstellung folgt einer festen Dramaturgie, umso wichtiger ist jeder einzelne Schritt. „Allein über die Buchenspäne könnte ich Ihnen Geschichten erzählen!“, sagt Basedahl, der vor Anekdoten nur so sprudelt. (Hier nur kurz: Sie stammen aus nachhaltiger Forstwirtschaft in Brandenburg.)

DARF’S ETWAS MEHR SEIN?
Damit der Schinken so fein wie Marzipan wird, braucht es reines Salz, spezielle Rauchentwicklung und Feingefühl. Der neue Susländer Schinken ist Basedahls jüngste Delikatesse – „für Freaks“

Aber beginnen wir beim Ursprung: Die Schweine wachsen in Familienbetrieben in Niedersachsen auf, und wenn ihr Leben schon enden muss, dann ohne lange Transportwege in einem der besten Schlachthöfe Deutschlands. Und sanft. Niko Brand, junger Inhaber in vierter Generation, hat seine Masterarbeit über den humanen Umgang mit Schweinen geschrieben.

Weiter geht’s mit Handarbeit in Hollenstedt: Sechs Mitarbeiter salzen die Keulen nach Gefühl und Erfahrung – mit naturreinem Luisenhaller Tiefensalz aus Göttingen, der letzten Pfannensaline Europas. Nach zwei Monaten und wöchentlichen „Wendemanövern“ im fein dosierten Salzmantel wird am „Badetag“ alles abgespült, dann geht’s ab in die Räucherkammern. „Viel zu oft wird Schinken kaputtgesalzen und -geräuchert“, sagt der 57-jährige Chef. Bei ihm lautet das Motto: Weniger ist mehr. „Und fertig sind wir mit unseren Überlegungen zum Räuchern immer noch nicht.“

Nun könnte er es sich auf seinen Lorbeeren bequem machen. Doch nichts da. Fünf Jahre hat er mit Felix Engel, seiner „rechten Hand“, getüftelt, um jetzt einen neuen Schinken auf den Markt zu bringen, einen „für Freaks“. „Die Neuen“ stammen vom Susländer Schwein, aufgewachsen auf Bauernhöfen in Schleswig-Holstein, gefüttert mit eigens entwickelter Gourmetkost aus Kokos, Erbsen und wertvollen Ölen. Ihr Schinken punktet mit barocken Rundungen und fester weißer Speckschicht. Goldstandard. Es gibt sie nur limitiert: 60 Schinken verarbeitet Henning Basedahl pro Woche, man kann ihn bisher im Hollenstedter Feinkostladen und bald im neuen Onlineshop kaufen. Genug geredet. Nun dürfen wir ihn probieren: Hauchdünn geschnitten duftet und schmeckt er nach feinwürzigem Rauch, hat Schmelz am Gaumen, ist frisch und kernig zugleich. Dazu ein Kümmelbrot mit Fassbutter – so muss es sich anfühlen, im Schinkenhimmel.

www.basedahl.de. Neu ist die Bestell-App „Basedahls Kleiner Laden“ für Selbstabholer im Hollenstedter Feinkostladen.